

Teestunde mit Stressblocker

Zur Teekultur im Reich der Anwohner- und Fahrradstraßen

Neulich in Freiburgs obere Basler Straße geraten. Auf ihrem Kurs durch den kuscheligen Stadtteil Wiehre wird die zurückgebaute Strecke zur Geduldsprobe. Anliegerstraße, Fahrradstraße, Tempo 20 Zone. Zudem lässt so ein Parcours manchen Radler zum Herrenreiter werden. Der verächtliche Blick vom Sattel herab gehört noch zu den mildereren Formen der Statusdemonstration. Automobilpöbel, der das Distanzempfinden geruhsamer Pedaleure irritiert, wird mit eindeutigen Gesten bedacht. Auf der kurzen Strecke bis zur Johanniskirche fuchtelte sich ein vorauströdelnder Radler derart in Rage, dass einem Angst um seinen Blutdruck werden musste. Auch unser Ampelhalt bei der Johanniskirche brachte keine Entspannung. Meine Einladung auf ein Tässchen Stressblocker-Tee in der Quartiersgaststätte ‚Omas Küche‘ nahm der Radler gar nicht wahr, eventuell prallte die Offerte auch an seiner Gore-Tex Rüstung ab.

Also allein auf einen Stressblocker. Wobei die Teekarte in Omas Küche neben modischen Kräuteraufgüssen wie Lemongras, Nanaminze und besagtem Stressblocker (mit Birken-, Ginko- und Brennesselblättern) auch Tee im eigentlichen Sinne bereithält; zusammen 13 Positionen, die zwar als freier Aufguss, allerdings in einer dickwandigen „Jumbo-Glastasse“ im Nachtopfdesign serviert werden, was den entspannenden Charakter einer Teestunde doch etwas relativiert.

Ohnehin bedeutet der Verzicht auf den Teebeutel (Banausensack) noch keine Teekultur. All die Fragwürdigkeiten, die einem allein auf Freiburger Stadtgebiet anlässlich einer Teebestellung widerfahren können, wären magazinfüllend. Frisch aufgekochtes Wasser und ein Brühgefäß, in dem Blätter guter Qualität frei schweben können, dazu vielleicht noch teegemäß zartes Geschirr - schön wär's. Wobei Auswahl und Präsentation in Trendlokalen in der Regel eher gepflegt werden, als in der klassischen Gastronomie, die den Teeservice oft nur als lästige Pflicht absolviert. So bietet das schicke Kagan oben im Bahnhofsturm immerhin 17 Sorten Tee, die in filzbandagiertem Mattglasgeschirr serviert werden, was stylish aussieht, von der Ästhetik weißen Teeporzellans allerdings himmelweit entfernt ist; bei einem Portionspreis von 7,20 Euro dürfte zudem die einzigartige Aussicht eingepreist sein.

Die Gäste des Colombi Tagescafés „Graf Anton“ müssen sich derweil mit Gehsteigsicht und gerade mal vier offenen Teesorten begnügen (kein grüner Tee, kein Olong, kein Kandis, Portion 4,60 Euro). Vielleicht lässt sich im Rahmen der Erweiterung des Cafés die Teekultur im Haus auf jenen Stand bringen, den eine engagierte, kompetente Frau Schmid hinter der wohlsortierten Kuchentheke garantiert.

Der geniale Feldbergblick in der Lobby des Haldenhotel auf dem Schauinsland geht selbst bei Portionsbestellung mit Beutelware einher, dazu passt das derbe Geschirr in altdeutscher Kaffeekännchenanmutung. Auch im Panorama Hotel Jägerhäusle wird der Teefreund eher abgefertigt, Beutelware hängt im Kaffeekännchen – eine bewährte Form der Kundenabwehr.

Vielleicht spricht es sich einmal bis nach Freiburg herum, was anderswo ein Erfolg ist. Ein nachmittäglicher High Tea nach britischem Vorbild hat sich längst auf dem Kontinent etabliert. Teekultur in gepflegtem Rahmen, dazu Canapés, Fingersandwiches, Konfitüre und Kleingebäck. Etwa im Hotel Schweizerhof in Bern (Sa und So ab 14.30, à discretion für 28 Franken), täglich in Baden-Baden im Café König ab 14 Uhr für 11,40 Euro, in Hamburg etwa im Hotel Louis C. Jacob mit Elbblick, in Berlin im Kempinski.

In Südbaden dominiert derweil low-tea: in mikrowellentauglichen Henkelgläsern schwappet eine Flüssigkeit trüb wie Entengrütze. Und namentlich in der Fahrradstraßenmetropole Freiburg erinnert man sich an einen Spruch von Abraham Lincoln: „Kellner, falls dies Kaffee ist, bringen Sie mir lieber Tee. Falls dies aber Tee ist, bringen Sie mir lieber Kaffee.“